

Insidertipp für Gourmet-Nomaden: Das weisse Gold Südafrikas

Salz ist für den Menschen wie Wasser – unverzichtbar. Die Khoisan Trading Company Ltd. bietet Fair Trade Salze bester Qualität und Arbeitsplätze. Während Fleur de Sel täglich abgetragen wird, ist die Erntezeit für Meersalz am Saisonende gekommen. Das Khoisan-Salz ist naturbelassen und wertvoll, im Gegensatz zu maschinell abgebautem und raffiniertem Tafelsalz.

Südafrika ist reich an Schätzen. Das weltweit als einzig fair gehandelte Khoisan-Salz ist einer davon. Von Turqle Trading, Produzent der Ukuva iAfrica Gewürzmühlen und Saucen, wird es vertrieben. In der Schweiz ist Karin Keil für Import und Vertrieb der Ukuva iAfrica-Produkte und der Khoisan-Salze zuständig.

Salzgewinnung bringt Arbeit

Die Khoisan Trading Company Ltd. befindet sich in Velddrift an der St.Helena-Bucht. An der Westküste Afrikas, 158 km von Kapstadt entfernt. Sie beschäftigt 15 Voll- und 2 Teilzeitmitarbeiter, während der Hochsaison 25 Mitarbeiter. Der Name Khoisan ist ein Zusammenzug der beiden Volksstämme Khoi und San, die sich über die Zeit hinweg vermischt haben.

Die Einnahmen durch den Salzabbau sind für die Region wichtig. Arbeitslosigkeit ist das grösste Problem. Viele Familien mussten aufgrund der schrumpfenden Fischbestände die Fischerei aufgeben, welche jahrelang die Lebensgrundlage bot. Die Abgeschiedenheit der Region verschärft die Lage noch.

Optimale klimatische Bedingungen

In aufwendiger Handarbeit wird das Salz geschöpft, erlesen und verpackt. Benötigter Strom wird durch Solarenergie gewonnen. Das Khoisan-Salz ist reich an wertvollen Mineralien und beinhaltet 85 Spurenelemente. Mit 30% höherem Kalziumgehalt ist es salziger und weisser als herkömmliches Salz.

Während der Sommermonate von Oktober bis März wachsen die Salzkristalle an sonnigen und windigen Tagen an der Oberfläche der Salzgärten. Die klimatischen Bedingungen für die Salzgewinnung sind optimal. Dazu kommt ein geologisches Phänomen: Die Salzbecken werden durch einen unterirdischen Salzsee gespeist. Der See entsteht dadurch, dass Meerwasser durch eine etwa 2'000 Meter dicke natürliche Barriere sickert. Auf seinem Weg durch diese Barriere verschiedener Gesteinsschichten wäscht das Wasser Mineralsalze, Mineralien und Spurenelementen heraus. Diesem Umstand verdankt das Khoisan-Salz seinen hohen Mineralgehalt.

Reines 100%iges Meersalz

Täglich werden die entstandenen Fleur de Sel-Kristalle nach Ureinwohnertradition sachte von Hand geschöpft. Fleur de Sel Khoisan ist die höchste Qualitätsstufe. Werden die Kristalle zu gross, sind sie zu schwer, um an der Oberfläche zu schwimmen. Sie sinken auf den Beckenboden und bilden eine Kristallkruste. Am Ende der Saison, nach ablassen der Becken, wird diese abgeschabt. Die Kristalle werden mit Sieben verlesen. Nach verschiedenen Kristallgrössen sortiert und verpackt, kommen sie als grobes und feines Khoisan-Meersalz auf den Markt. Diese können unter www.ukuvaiafrica.ch bestellt werden.